SAMSUNG

Инструкции за експлоатация и ръководство за готвене

ФУРНА ЗА БЪРЗО ГОТВЕНЕ

FQ159ST/FQ159UST

Ръководство за потребителя

Съдържание

Как да използваме това ръководство 2
Важни инструкции за безопасност 2
ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ 2
Инсталиране и свързване 6
Настройка на часовника 7
Характеристики на фурната 8
Принадлежности 9
Командно табло 10
Видове нагряване 11
Използване на режим “Фурна” 12
Задаване на режим “Фурна” 12
Настройка “Двойна конвекция” 14
Настройка “Конвекция” + “Горно нагряване” 15
Настройка “Конвенционално нагряване” 16
Настройка “Грил” 17
Настройка “Конвекция” + “Долно нагряване” 18
Задаване на време за готвене 19
Задаване на краен час 20
Функция за запазване на време за готвене 21
Използване на режим “Бързо меню” 22
Настройване на режим “Бързо меню” 22
Указател към автоматичните настройки на “Бързо меню” 23
Използване на режим “Бързо размразяване” 25
Настройване на режим “Бързо размразяване” 25
Указател към автоматичните настройки на “Бързо размразяване” 26
Как работи една микровълнова фурна 27
Използване на режим “Микровълнова фурна” 28
Настройване на режим “Микровълнова фурна” 28
Указател за нивата на мощност на микровълновото излъчване 29
Насоки за съдове за готвене в микровълнова фурна 30
Ръководство за готвене в микровълнова фурна 32
Изключване на звуковия сигнал 38
Заключване за защита от деца 39
Използване на функцията “Почистване с пара” 40
Почистване на вашата микровълнова фурна 41
Съхранение и ремонт на вашата микровълнова фурна 41
Отстраняване на неизправности 42
Код за грешка 43
Технически данни 44

BG

Как да използваме това ръководство

Благодарим ви за закупуването на микровълнова фурна SAMSUNG.

Ръководството за потребителя съдържа важни инструкции за безопасност и основна информация за използването и поддръжката на вашата нова фурна за бързо готвене.

Преди да използвате фурната, прочетете цялата информация в ръководството и го запазете за справка в бъдеще.

За ваше улеснение, на гърба на предната корица е даден удобен кратък справочник, в който са обяснение основни готварски операции.

Важни инструкции за безопасност

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

Неспазването на следващите предпазни мерки за безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(а) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена врата, да се пипа в блокировките за безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.

(б) Не поставяйте какъвто и да било предмет между вратата на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратата и уплътнителните повърхности на вратата чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажна кърпа и след това с мека суха кърпа.

(в) Не работете с фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратата на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:

(1) Вратата (огъната)

(2) Пантите на вратата (счупени или разхлабени)

(3) Уплътненията и уплътнителните повърхности на вратата

(г) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

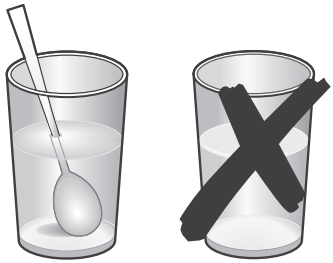
BG

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.
ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Преди готвене на храни или течности във вашата микровълнова фурна, проверете дали се спазват следните мерки по безопасност.

- Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни;
  НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ метални контейнери, чинии със златна или сребърна украса, скари, вилици и др.
  Махнете телчетата за затваряне на хартиени или пластмасови пликове.

  Причина Може да се появи електрическа дъга или искрене, което да повреди фурната.
- Когато затопляте храна в пластмасови или хартиени контейнери, не оставяйте фурната без надзор поради опасността от запалване;
  Не използвайте микровълновата фурна за сушене на вестници или дрехи
- Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци;
- Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда. За да се избегне такава ситуация,
  ВИНАГИ оставяйте пауза от поне 20 секунди след като изключите фурната, за да се изравни температурата.
  Разбъркващте по време на загряване, ако е необходимо, и ВИНАГИ разбъркващте след загряване.



  В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ:
  * Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути.
  * Покрийте с чиста, суха превръзка.
  * Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.
- **НИКОГА** не пълнете съда догоре и избирайте съд, който да е по-широк в горния си край отколкото в основата си, за да избегнете изкипяване на течността. Бутилки с тесни гърла могат и да експлодират, ако бъдат нагрети твърде много.
  НИКОГА не загрявайте бебешка бутилка с поставен биберон, защото бутилката може да избухне, ако се нагрее твърде много.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща, и трябва да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния;

Важни инструкции за безопасност (Продължение)

- Яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, дори след като приключи микровълновото нагряване;
  Също така, не нагрявайте вакуумирани бутилки, буркани, съдове, ядки в черупки, домати и др.
- Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна;
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация;
- **НЕ** покривайте вентилационните отвори с кърпи или хартия. Те могат да се запалят от горещия въздух, излизащ от фурната.
  Фурната може да прегрее и автоматично да се изключи сама. Тя ще остане в неработно състояние, докато не се охлади достатъчно.
- **ВИНАГИ** използвайте кухненски ръкавици при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.
- **НЕ** докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.
- Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода, и пазете захранващия кабел от горещи повърхности.
  Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени.
- Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратата.

Причина Изпусканите горещ въздух или пара могат да причинят изгаряне.

- Може да забележите звук на щракане по време на работа (особено когато фурната размразява).

Причина Звукът е нормален, когато се сменя изходната електрическа мощност.

- НЕ работете с празна микровълнова фурна. Захранването се прекъсва автоматично за безопасност. Можете да работите отново нормално с фурната след като изчакате повече от 30 минути.
  Най-добре е винаги във фурната да има чаша с вода. Водата ще поеме микровълновата енергия, ако фурната бъде включена случайно.

Важни инструкции за безопасност (Продължение)

ВАЖНО

- НИКОГА не позволявайте на малки деца да използват или да си играят с микровълновата фурна. Нито ги оставяйте без надзор близо до работеща микровълнова фурна. Предмети от интерес за децата не трябва да се съхраняват или крият точно над фурната.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако са под наблюдение и са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Трябва да се наблюдават децата, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
- **НЕ** използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.(Ако е предвидено.)

ВНИМАНИЕ:

Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ВНИМАНИЕ:

Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

ВНИМАНИЕ:

Течности и други храни не трябва да се загряват в херметично затворени съдове, тъй като ще експлодират.

ВНИМАНИЕ:

Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

ВНИМАНИЕ:

Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастни заради създаваните температури.

ВНИМАНИЕ:

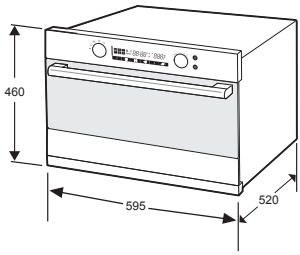
Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

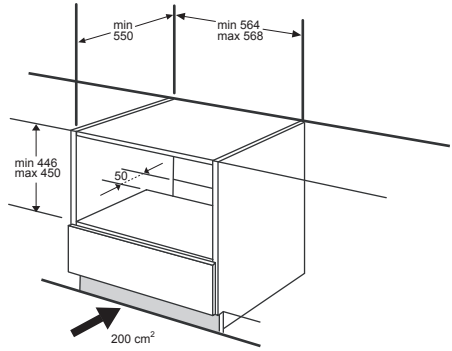
- Микровълновата фурна не трябва да се поставя в шкаф.

Инсталиране и свързване

BG

- Този уред НЕ Е предназначен за търговска употреба.
- Спазвайте приложените инструкции за инсталиране и забележете, че този уред трябва да бъде инсталиран само от квалифициран техник.
- Уредът е с щепсел, който трябва да се свързва само към правилно монтиран заземен контакт. Защитата трябва да е с предпазител за номинален ток 16 ампера (миниатюрни прекъсвачи тип L или B).
- В случай, че е необходимо монтирането на нов контакт, това трябва да бъде направено от квалифициран електротехник. Ако инсталацията е от тип директно свързване към мрежата, без използване на щепсел, на мястото на свързването трябва да има монтиран полюсен прекъсвач с междуконтактно разстояние поне 3 мм.
- Не бива да се използват адаптери, разклонители и удължители. Претоварването може да предизвика пожар.
- **Включване**
  Когато уредът бъде свързан към мрежата за пръв път, всички сегменти светват за една секунда.
  След 3 секунди на дисплея светва 12:00, което ви подканва да сверите часовника. Не забравяйте да сверявате часовника, когато сменяте лятно или зимно часово време.



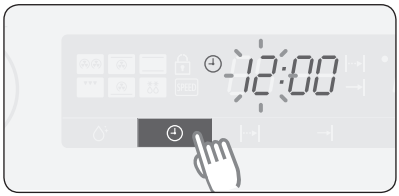


Настройка на часовника

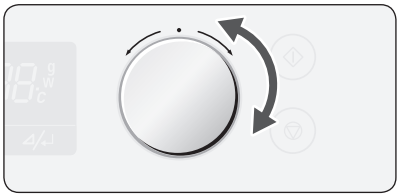
BG

При първото включване на уреда в мрежата ДИСПЛЕЯТ светва. След три секунди символът на часовника и “12:00” започват да мигат на ДИСПЛЕЯ.

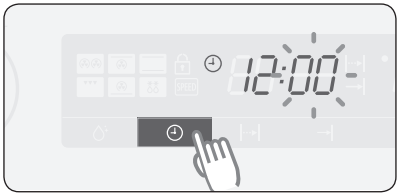
Настройка на часовника



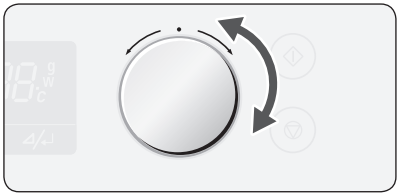
1 Натиснете **CLOCK** (ЧАСОВНИК). “12” започва да мига.



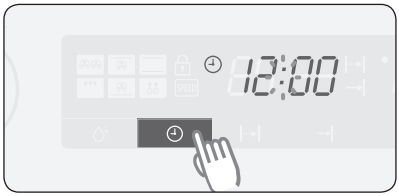
2 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете часа.



3 Натиснете отново **CLOCK** (ЧАСОВНИК). “00” започва да мига.



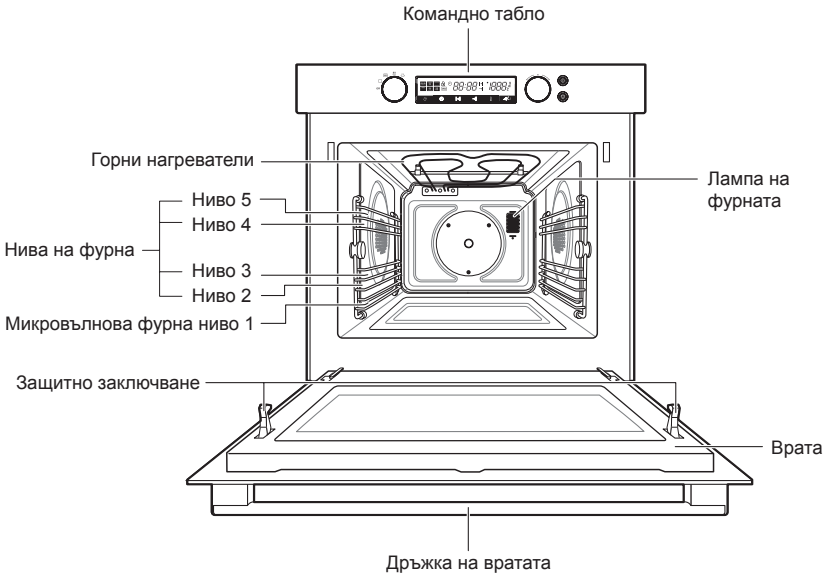
4 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете минутите.



5 Натиснете отново **CLOCK** (ЧАСОВНИК). Часовникът се настройва сам до 5 секунди.

Характеристики на фурната

BG



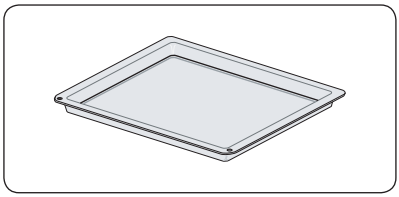
Забележка

- Нивата на полиците са номерирани отдолу нагоре.
- Нива 4 и 5 се използват главно с функцията за грил.
- Микровълновото ниво се използва главно за микровълновата функция.
- За да определите подходящото ниво за вашето ястие, направете справка с насоките за готвене, предоставяни в тази брошура.

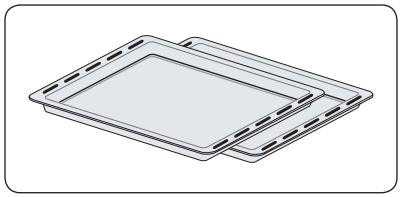
Принадлежности

BG

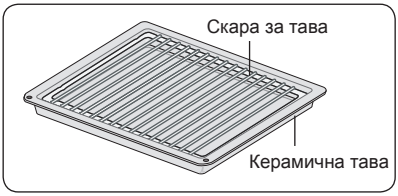
Към вашата микровълнова фурна са приложени следните принадлежности:



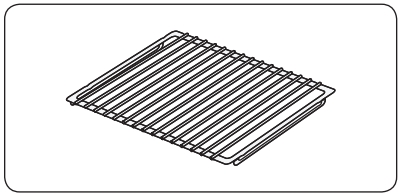
1 Керамична тава
(Използва се в режим на микровълнова фурна)



2 Две тави за печене
(НЕ се използват в режим на микровълнова фурна.)



3 Скара за керамичната тава
(Използва се в режим “Бързо меню” и “Грил”)



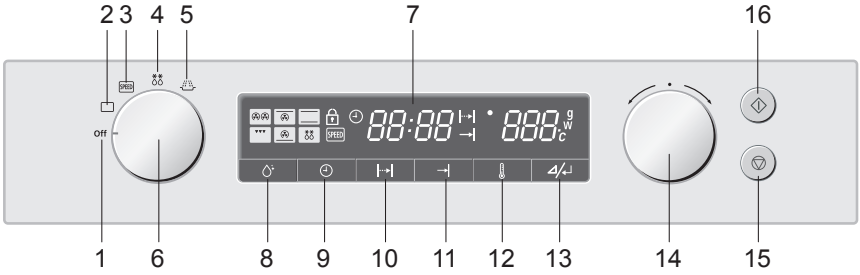
4 Скара за фурна
(НЕ се използва в режим на микровълнова фурна.)

Забележка

За да определите подходящите принадлежности за вашето ястие, направете справка с насоките за готвене, предоставяни в тази брошура.

Командно табло

BG



1. ИЗКЛЮЧЕНО
2. РЕЖИМ “ФУРНА”
3. РЕЖИМ “БЪРЗО МЕНЮ”
4. РЕЖИМ “БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ”
5. РЕЖИМ “МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА”
6. СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ
7. ДИСПЛЕЙ
8. ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА
9. ЧАСОВНИК
10. ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ
11. КРАЕН ЧАС
12. ТЕМПЕРАТУРА
13. НИВО НА МОЩНОСТ/ ПОТВЪРЖДЕНИЕ
14. МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН СЕЛЕКТОР
15. СТОП / ОТМЯНА
16. СТАРТ

Използване на изскачащите копчета
Забележка
Копчетата **СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ** (6) и **МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН СЕЛЕКТОР** (14) са изскачащи въртящи се копчета. Просто натиснете и завъртете до желаното положение.

Видове нагряване

BG

В следната таблица са обобщени различните режими на нагряване и предлаганите настройки за вашата фурна. Използвайте насоките за готвене в следващите страници, за да определите подходящия режим и настройка за вашите рецепти.

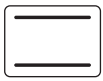
РЕЖИМ “ФУРНА”

Настройка “Двойна конвекция”

Храната се затопля от горещ въздух от лявата и от дясната страна на фурната. Тази настройка осигурява равномерно затопляне и е идеална за печене.

Настройка “Конвекция” + “Горно нагряване”

Съчетание на горещ въздух и горен нагревател, тази настройка е идеална за оформяне на хрупкава коричка и запичане. Препоръчва се специално за меса.



Настройка “Конвенционално нагряване”

Топлината идва от горния и долния нагревателен елемент. Тази настройка е подходяща за печене на тестени изделия и месо.

Настройка “Грил”

Храната се нагрява от горния нагревател.

Настройка “Конвекция” + “Долно нагряване”

Съчетание на горещ въздух и долен нагревател за оформяне на хрупкава коричка и запичане.

РЕЖИМ “БЪРЗО МЕНЮ”

Изберете от дванадесет предварително програмирани настройки за бързо приготвяне или изпичане на вашите любими ястия. Времето за готвене и нивото на мощност се задават автоматично. Само изберете програмата и теглото, за да започнете да готвите.

РЕЖИМ “БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ”

Изберете от пет предварително програмирани настройки за бързо размразяване.

Времето за размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Само изберете програмата и теглото, за да започнете да размразявате.

РЕЖИМ “МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА”

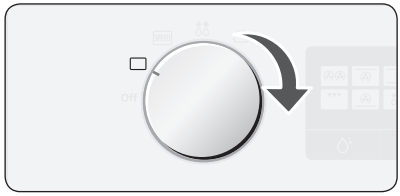
За готвене и размразяване на храни се използва микровълнова енергия. Тя осигурява ефективно готвене без да се променя цвета или формата на храната. Нивото на мощност и времето за готвене се задават ръчно, съобразно различните ястия.

Използване на режим “Фурна”

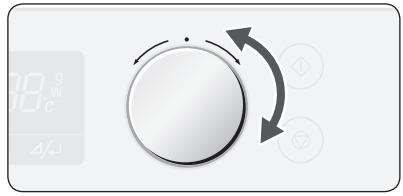
BG

За този режим се предлагат пет настройки. Вижте насоките за готвене на страници 14 - 18, за да определите подходяща настройка.

Задаване на режим “Фурна”



1 Завъртете копчето **СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ** до положение за режим “Фурна”.

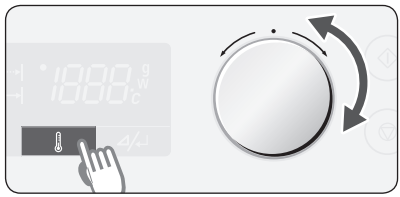


2 Завъртете копчето **МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН СЕЛЕКТОР** до желаното положение за режима. Показват се режим “Фурна” и препоръчваната температура.

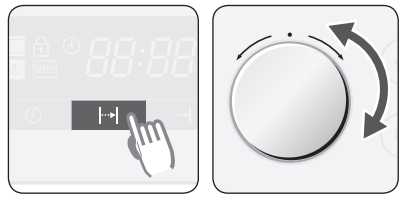
	“Двойна конвекция”	180 °C
	“Конвекция” + “Горно нагряване”	180 °C
	Конвенционално нагряване	200 °C
	Грил	220 °C
	“Конвекция” + “Долно нагряване”	180 °C

Забележка

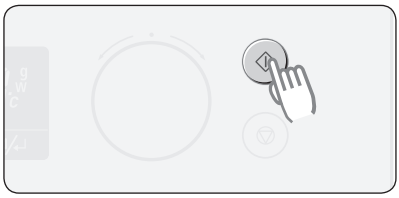
Конвекционният нагревател и нагревателят за грил постоянно се включват и изключват, за да регулират температурата.



3 За да промените температурата, натиснете **TEMPERATURE** (ТЕМПЕРАТУРА) и завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете желаната температура.



4 За да зададете време за готвене, натиснете **ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ** и завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете желаното време за готвене.



5 ► Натиснете **СТАРТ**.
Индикаторът **ТЕМПЕРАТУРА** на дисплея светва и започва да мига, когато бъде достигната температурата.

Забележка

1) По време на готвене, чрез **ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ** и **ТЕМПЕРАТУРА** могат да се променят настройките.

2) При настройка на режим “Фурна”, конвекционният нагревател и горният и долният нагреватели се включват и изключват, за да регулират температурата.

3) По време на готвене вътрешната температура се показва при едновременно натискане на **ТЕМПЕРАТУРА** и **НИВО НА МОЩНОСТ / ПОТВЪРЖДЕНИЕ**.

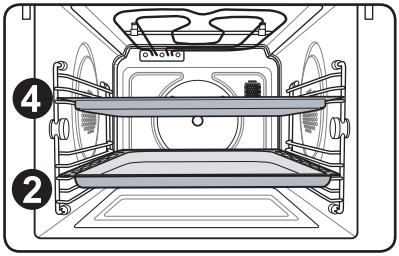
Важно

Когато използвате режим “Фурна”, уверете се, че стъклените съдове за печене са подходящи за температури на готвене 40 - 250 °C.

Използване на режим “Фурна” (Продължение)

Настройка “Двойна конвекция” ( )

Храната се затопля от горещ въздух от лявата и от дясната страна на фурната. Тази настройка осигурява равномерно затопляне и е идеална за печене.



Когато готвите едновременно на две тави за печене, поставете тавите на ниво 2 и ниво 4.

* Уверете се, че стъклените съдове за печене са подходящи за температури на готвене 40 ~ 250 °C.

Ръководство за готвене

Използвайте температурите и времената от тази таблица като насоки за печене.

Препоръчваме ви да загреете предварително фурната при режим на двойна конвекция.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Температура (°C)	Принадлежност	Време (ч.)
Квадратна форма за лешников кекс	2	160 - 170	Скара за фурна	1:00 - 1:10
Лимонов кекс с пръстеновидна или куповидна форма	2	150 - 160	Скара за фурна	0:50 - 1:00
Пандишпан	3	150 - 160	Скара за фурна	0:35 - 0:45
Блат за плодова пита	3	150 - 170	Скара за фурна	0:25 - 0:35
Плосък плодов кекс със зърниста глазура (тесто с мая)	3	150 - 170	Тава за печене	0:30 - 0:40
Кроасани	3	170 - 180	Тава за печене	0:10 - 0:15
Хлебчета	2	180 - 190	Тава за печене	0:10 - 0:15
Бисквити	3 / 4	160 - 180	Две тави за печене	0:10 - 0:20

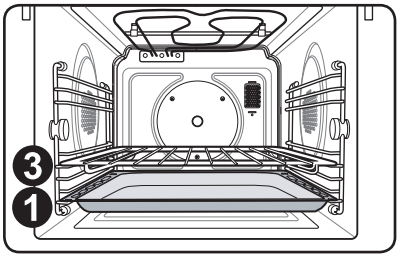
Забележка

Препоръчва се предварително нагряване.

Използване на режим “Фурна” (Продължение)

Настройка “Конвекция” + “Горно нагряване” ( )

Съчетание на горещ въздух и горен нагревател, тази настройка е идеална за оформяне на хрупкава коричка и запичане. Тази настройка се препоръчва специално за готвене на меса.



Когато готвите месо, поставете го върху скара на ниво 3 и поставете тава за печене на ниво 1, за да събирате капещия сос.

* Уверете се, че стъклените съдове за печене са подходящи за температури на готвене 40 ~ 250 °C.

Ръководство за готвене

Използвайте температурите и времената от тази таблица като насоки за печене.

Препоръчваме предварително нагряване на фурната в режим “Конвекция” + “Горен нагревател”.

Поставете месото върху скарата за фурна, следвайте съветите за нивото в таблицата, и използвайте тава за печене като съд за събиране на мазнината на ниво 1.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Температура (°C)	Принадлежност	Време (ч.)
Говеждо печено / средно 1 кг	3 / 1	170 - 190	Скара за фурна / Скара за печене	1:00 - 1:30
Свинска плешка / Руло 1 кг	3 / 1	180 - 200	Скара за фурна / Тава за печене	1:30 - 2:00
Агнешко печено / Агнешко бутче 0,8 кг	2 / 1	190 - 210	Скара за фурна / Скара за печене	0:50 - 1:20
Цяло пиле Пиле 1,0 кг	3 / 1	170 - 190	Скара за фурна / Скара за печене	0:50 - 1:10
Риба - цели пъстърви 2 бр. / 0,5 кг	4 / 1	170 - 180	Скара за фурна / Скара за печене	0:30 - 0:40
Патешки гърди 0,3 кг	4 / 1	180 - 200	Скара за фурна / Скара за печене	0:25 - 0:35

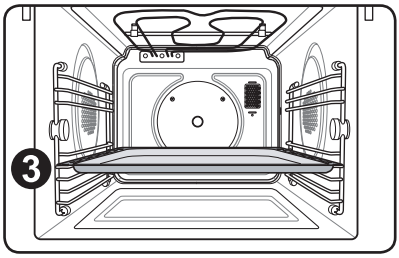
Забележка

Препоръчва се предварително нагряване.

Използване на режим “Фурна” (Продължение)

Настройка “Конвенционално нагряване” ( )

Топлината идва от горния и долния нагревателен елемент. Тази настройка е подходяща за печене на тестени изделия и месо.



Тавата за печене или скарата за печене обикновено се поставят на ниво 3.

* Уверете се, че стъклените съдове за печене са подходящи за температури на готвене 40 ~ 250 °C.

Ръководство за готвене

Използвайте температурите и времената от тази таблица като насоки за печене. Препоръчваме ви да загреете предварително фурната при режим “Конвенционално нагряване”.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Температура (°C)	Принадлежност	Време (ч.)
Лазаня	3	200 - 220	Скара за фурна	0:25 - 0:35
Зеленчуков огретен	3	180 - 200	Скара за фурна	0:20 - 0:30
Картофен огретен	3	180 - 200	Скара за фурна	0:25 - 0:35
Замразена пица Багети	3	160 - 180	Тава за печене	0:10 - 0:15
Чипс за микровълнова фурна	3	200 - 220	Тава за печене	0:15 - 0:20
Мраморен кекс	3	180 - 200	Скара за фурна	0:50 - 1:10
Мъфини	3	180 - 200	Скара за фурна	0:10 - 0:15
Бисквити	4	180 - 200	Тава за печене	0:08 - 0:15

Забележка

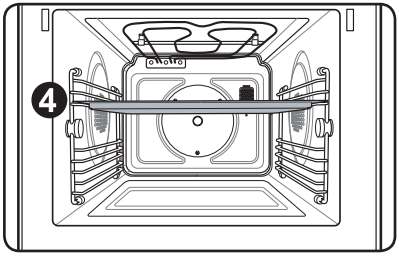
Препоръчва се предварително нагряване.

Използване на режим “Фурна” (Продължение)

BG

Настройка “Грил” ( )

Храната се нагрява от горния нагревател.



При печене на грил, обикновено керамичната тава със скарата се поставя на ниво 4.

* Уверете се, че стъклените съдове за печене са подходящи за температури на готвене 40 ~ 250 °C.

Ръководство за готвене

Използвайте температурите и времената от тази таблица като насоки за печене на грил. Задайте температура 220 °C за грил, предварително нагряване в продължение на 3 минути.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Време (мин.) 1ва страна	Време (мин.) 2ра страна	Принадлежност
Шишове	4	8 - 10	6 - 8	Скара с керамична тава
Свински пържоли	4	7 - 9	5 - 7	Скара с керамична тава
Колбаси	4	4 - 6	3 - 5	Тава за печене
Парчета пиле	4	10 - 15	8 - 10	Скара с керамична тава
Сьомга филе	4	8 - 12	6 - 10	Скара с керамична тава
Зеленчуци на резени	5	5 - 7	3 - 5	Тава за печене
Препечени филийки	5	2 - 3	1 - 2	Скара за фурна
Препечени филийки със сирене	5	4 - 5	-	Скара за фурна

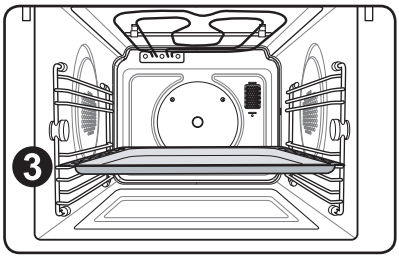
Забележка

Препоръчваната температура за печене на грил е 220 °C.
Препоръчва се предварително загряване в продължение на три минути.

Използване на режим “Фурна” (Продължение)

Настройка “Конвекция” + “Долно нагряване” ( )

Съчетават се горещ въздух и долен нагревател за нагряване на храната. Това е полезна настройка за образуване на хрупкава коричка и запичане.



Тавата за печене или скарата за печене често се използват на ниво 3.

***** Уверете се, че стъклените съдове за печене са подходящи за температури на готвене 40 ~ 250 °C.

Ръководство за готвене

Използвайте температурите и времената от тази таблица като насоки за печене.

Препоръчваме ви да загреете предварително фурната при режим “Конвекция” + “Долен нагревател”.

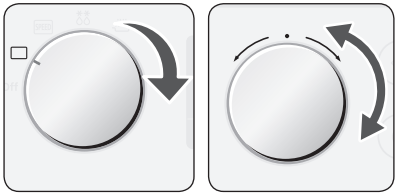
Хранителен продукт	Ниво на полица	Температура (°C)	Принадлежност	Време (мин.)
Прясна пица	3	180 - 200	Тава за печене	15 - 25
Охладен предварително изпечен киш / пай	2	180 - 200	Скара за фурна	10 - 15
Замразена бухваща пица	2	180 - 200	Тава за печене	15 - 20
Замразена пица	3	200 - 220	Скара за фурна	10 - 15
Охладена пица	3	180 - 220	Тава за печене	8 - 15
Замразено многолистно тесто с плодов пълнеж	2	180 - 200	Тава за печене	10- 15

Забележка

Препоръчва се предварително нагряване.

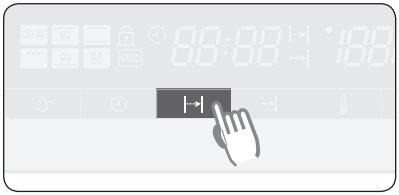
Задаване на време за готвене

BG

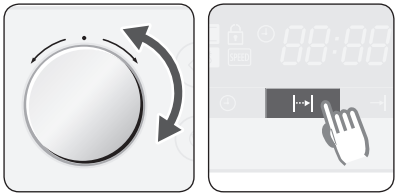


1 Изберете желаната функция на фурната и температура. (Вж. също раздел “Смяна на функцията и температурата на фурната”)

Забележка : Ако не въведете нищо повече от командното табло в продължение на 5 секунди, бутонът за стартиране започва да мига.



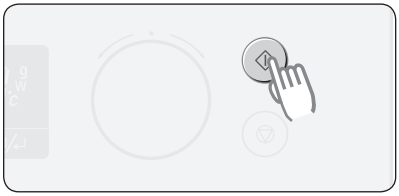
2 Натиснете **ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ**.



3 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете желаното време за готвене.

1) След 5 секунди фазата за задаване на време завършва автоматично и бутонът **СТАРТ** започва да мига.

2) Натиснете **ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ**, за да завършите фазата за задаване на време за готвене.



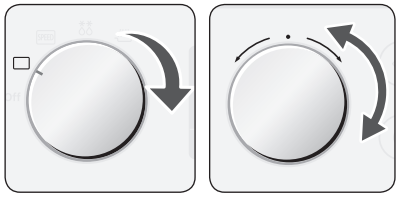
4 При натискането на **СТАРТ** фурната започва да работи веднага.

5 След изтичане на зададеното време се чува звуков сигнал и фурната се изключва.

Забележка : Функция Повече / По-малко. По време на готвене можете да регулирате предварително зададеното време за готвене с **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да постигнете по-добри резултати.

Задаване на краен час

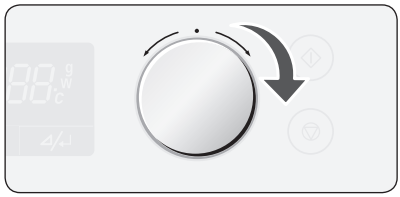
BG



1 Изберете желаната функция на фурната и температура.

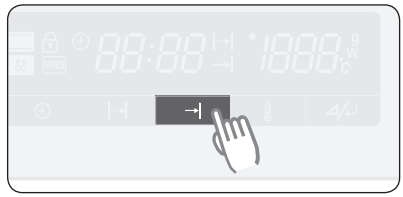
2 Натиснете **КРАЕН ЧАС**.
Текущият час се показва с мигане на ДИСПЛЕЯ.

Пример Текущият час е 13:00 ч.
Мигат цифрите за текущ час “13:00”.



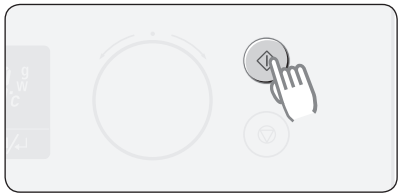
3 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете желания час и минути. (14:00).

Пример Желаният час е 14:00 ч.



4 Натиснете отново **КРАЕН ЧАС**.

Пример Текущият час е 13:00 ч.
Желаният краен час е 14:00 ч.
Показва се време за готвене “1:00”.



5 Натиснете **СТАРТ**, за да стартирате фурната.
Фурната се включва веднага.

Забележка :

1) Времето за готвене се отброява обратно на дисплея за време. След изтичане на зададеното време се чува звуков сигнал и фурната се изключва.

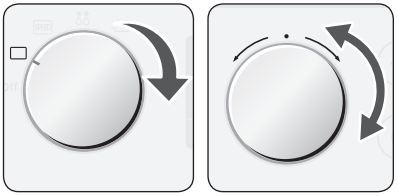
2) По време на готвене можете да регулирате предварително зададеното време за готвене с **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да постигнете по-добри резултати.

3) По време на готвене вътрешната температура се показва при едновременно натискане на **ТЕМПЕРАТУРА** и **НИВО НА МОЩНОСТ / ПОТВЪРЖДЕНИЕ**.

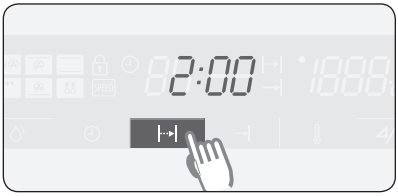
Функция за запазване на време за готвене

BG

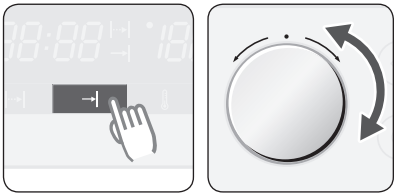
Например : Текущ час : 12:00
Време за готвене :2:00, ако искате готвенето да завърши в 18:00 ч.



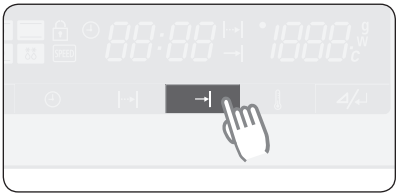
1 Изберете режим “Фурна” и желаната функция.



2 Изберете “Време за готвене” и въведете желаното време за готвене. (2:00)



3 Натиснете **КРАЕН ЧАС**.
► “14:00”, което се показва, представлява времето за готвене добавено към текущия час.
► Въведете желания краен час. (18:00)



4 Натиснете **КРАЕН ЧАС**.
► Фурната стартира автоматично в запазения час за готвене 16:00 ч.
► При започване на готвенето се показва времето за готвене.

Забележка :

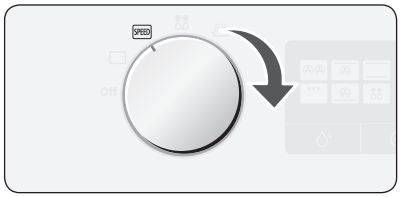
- При завършване на процедурата по запазване на време се показва “Краен час”.
- “Време за готвене” и “Краен час” могат да бъдат променяни преди запазеното време.

Използване на режим “Бързо меню”

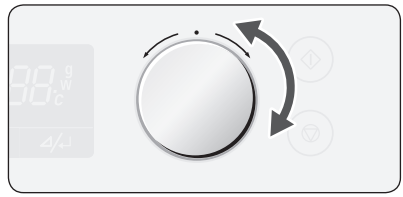
BG

Режим “Бързо меню” ви дава възможност да избирате от дванадесет предварително програмирани настройки за бързо приготвяне или изпичане на вашите любими ястия. Времето за готвене и нивото на мощност се задават автоматично. Само изберете една от дванадесетте настройки и задайте тегло, за да започне готвенето.

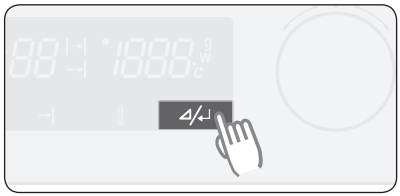
Настройване на режим “Бързо меню”



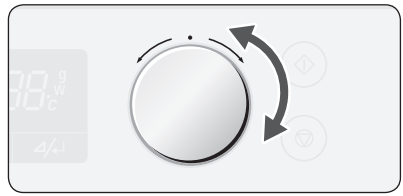
1 Завъртете **СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ** в положение “Бързо меню”.



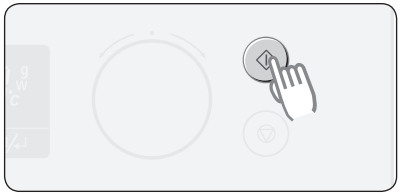
2 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да изберете желана настройка на “Бързо меню”.
Вж. в таблицата на страници 23 - 24 за описание на 12-те настройки на “Бързо меню”.



3 Натиснете **НИВО НА МОЩНОСТ / ПОТВЪРЖДЕНИЕ**, за да промените теглото.



4 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете желаното тегло.



5 Натиснете **СТАРТ**.

Забележка

- Някои от настройките на бързото меню са постоянни. Други изискват обръщане на хранителния продукт. Фурната издава звуков сигнал, за да ви предупреди.
- Показва се температурата зададена по време на настройката на бързото меню.
- Настройките за температура и време не могат да бъдат променяни по време на готвене.

Използване на режим “Бързо меню” (продължение)

BG

Указател към автоматичните настройки на “Бързо меню”

В следващата таблица са дадени 12 автоматични програми за бързо готвене и печене. Показани са количества, стандартни времена и съответни препоръки. Тези автоматични програми съдържат специални режими на готвене, които са разработени за ваше удобство.

№	Хранителен продукт	Тегло (кг)	Принадлежност	Ниво на полица	Препоръка
1	Замразена пица	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Скара с керамична тава	4	Поставете замразената пица в средата на скарата с керамичната тава.
2	Замразен чипс за фурна	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Тава за печене	3	Разпределете замразения чипс върху металната тава за печене.
3	Замразени крокети	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Скара с керамична тава	4	Разпределете равномерно замразените картофени крокети върху скарата на керамичната тава.
4	Замразена лазаня	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Керамична тава	3	Поставете замразената лазаня в подходящ съд от огнеупорно стъкло или керамика. След претопляне оставете в продължение на 3-4 минути.
5	Замразен рибен огретен	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Керамична тава	3	Поставете замразения рибен огретен в подходящ съд от огнеупорно стъкло или керамика. Оставете да престои 3-4 минути след готвене.
6	Парчета пиле	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Скара с керамична тава	4	Намажете парчетата пиле с олио и подправки. Поставете върху скарата с керамичната тава с кожата надолу. Обърнете ги, когато фурната издаде звуков сигнал. След готвенето ги оставете да престоят 2 минути.
7	Цели пилета	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Скара с керамична тава	3	Намажете пилето с масло и подправки и го поставете с гърдите надолу върху скарата в керамичната тава. Обърнете го, когато фурната издаде звуков сигнал. След готвенето го оставете да престои 5 минути.

Използване на режим “Бързо меню” (продължение)

№	Хранителен продукт	Тегло (кг)	Принадлежност	Ниво на полица	Препоръка
8	Говежди пържоли	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Скара с керамична тава	4	Поставете говеждите пържоли една до друга в средата на скарата върху керамичната тава.
9	Говеждо печено	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Скара с керамична тава	3	Мариновайте говеждото за печене и го поставете върху скарата в керамичната тава, със страната с мазнината надолу. Обърнете го, когато фурната издаде звуков сигнал. След готвене го увийте в алуминиево фолио и го оставете да престои 5-10 минути.
10	Печени картофи	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Скара с керамична тава	4	Измийте и изчистете картофите и ги набодете с вилица. Поставете картофите (всеки по 200-250 г) един до друг върху скарата на керамичната тава. След готвенето ги оставете да престоят 3-5 минути.
11	Кекс	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Керамична тава	3	Поставете тестото в кръгъл стъклен съд за печене от огнеупорно стъкло с подходящ размер. Тази програма е подходяща за тесто за мраморен кекс, лимонов кекс и лешников кекс.
12	Мъфини	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Скара за фурна	3	Поставете тестото за мъфини в метален съд за мъфини, подходящ за 12 мъфина. Поставете съда върху скарата за фурна. Препоръчва се тегло 0,5-0,6 кг за мъфини от по 45 г всеки, и тегло 0,7-0,8 кг за мъфини със среден размер по 65 г всеки.

Важно

Повечето от настройките за “Бързо меню” използват микровълнова енергия за нагряване на храната. Затова насоките за съдове и другите указания за безопасност при работа с микровълнова фурна трябва да се спазват стриктно при използване на този режим.

Внимание! Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастни заради създаваните температури.

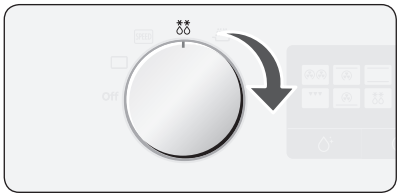
Използване на режим “Бързо размразяване”

BG

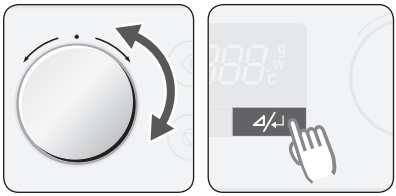
Настройване на режим “Бързо размразяване”

Изберете от пет предварително програмирани настройки на микровълновата фурна за размразяване. Времето за размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Само изберете настройката и теглото, за да започнете да размразявате.

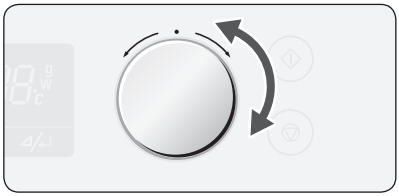
Отворете вратата. Поставете замразената храна в средата на керамичната тава. Поставете на ниво 1. Затворете вратата.



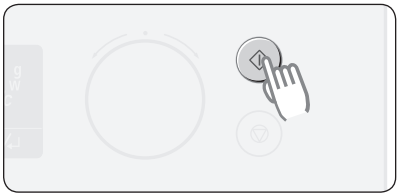
1 Завъртете **СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ** до символа **Бързо размразяване** ( ).



2 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР** , за да изберете желания елемент за размразяване. Натиснете **НИВО НА МОЩНОСТ / ПОТВЪРЖДЕНИЕ**, за да зададете желания елемент за размразяване.(Вж. таблицата на стр. 26 за описание на 5-те настройки за бързо размразяване.)



3 Изберете теглото на храната, като въртите **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**.



4 Натиснете **СТАРТ**, за да започнете готвенето.

Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и “End” (Край) мига четири пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута в продължение на 3 минути.

Резултат

- Размразяването започва.
- Фурната издава сигнал на половината време на размразяване, за да ви напомни да обърнете храната.

Важно

- Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.
- Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция “Готвене / Подгряване” за микровълни с ниво на мощност 180 W. Вж. раздела, озаглавен “Готвене / Подгряване”, на стр. 35 за повече подробности.

Използване на режим “Бързо размразяване” (Продължение)

Указател към автоматичните настройки на “Бързо размразяване”

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки. Тези програми използват само микровълнова енергия. Преди размразяване отстранете всякакви опаковки. Поставяйте месо, птици и риба върху керамичната тава.

№	Хранителен продукт	Тегло (кг)	Принад-лежност	Ниво на полица	Време на престой (мин.)	Инструкции
1	Месо	0,2 - 2,0	Керамична тава	1	20 - 90	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо.
2	Птици	0,2 - 2,0	Керамична тава	1	20 - 90	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за цяло пиле и запорции пиле.
3	Риба	0,2 -.2,0	Керамична тава	1	20 - 60	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета.
4	Хляб / кейк	0,1 - 1,0	Керамична тава	1	10 - 30	Поставете хляба върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична тава и, ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата.) Тази програма е подходяща за всички видове хляб - нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кекс с шоколадова глазура.
5	Плодове	0,1 - 1,0	Керамична тава	1	5 - 15	Разпределете замразените плодове равномерно върху керамична тава. Тази програма е подходяща за плодове като малини, ягодови, боровинкови и тропически плодове.

Важно

Режим “Бързо размразяване” използва микровълнова енергия за нагряване на храната. Затова насоките за съдове и другите указания за безопасност при работа с микровълнова фурна трябва да се спазват стриктно при използване на този режим.

Как работи една микровълнова фурна

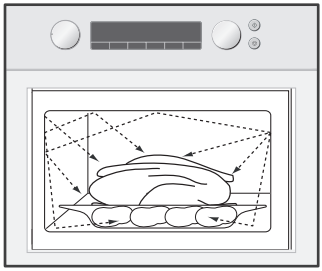
BG

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- ***Размразяване***
- ***Готвене***

Принцип на готвене



1. Микровълните генерирани от магнетрона се разпространяват равномерно чрез система за разбъркване. Затова храната се готви равномерно.

2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 1 инч (2,5 см). След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.

3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:

- Количество и плътност
- Съдържание на вода
- Начална температура (от хладилник или не)

Важно

Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната.

Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра
- Една и съща температура в цялата храна

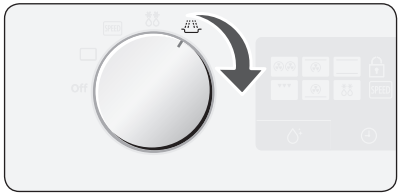
Използване на режим “Микровълнова фурна”

BG

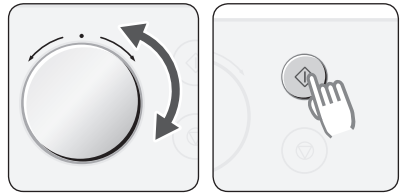
Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни. При готвене микровълновата енергия прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната.

Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

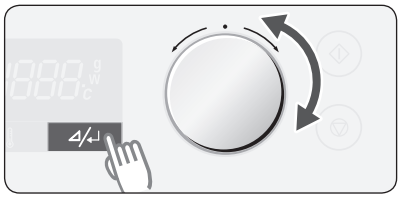
Настройване на режим “Микровълнова фурна”



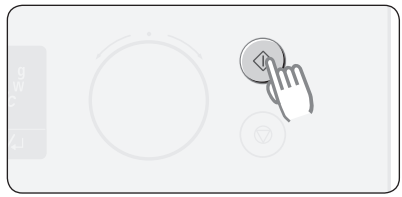
1 Завъртете **СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ** в положение “Микровълнова фурна”. Времето и нивото на мощност се показват на ДИСПЛЕЯ.



2 Завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР**, за да зададете желаното време за готвене. Когато времето за готвене е зададено, **СТАРТ** започва да мига.
Ако не искате да променяте нивото на мощност, натиснете **СТАРТ**, за да започнете готвенето.



3 За да промените нивото на мощност, натиснете **НИВО НА МОЩНОСТ / ПОТВЪРЖДЕНИЕ** и завъртете **МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ СЕЛЕКТОР** в желаното положение. Вж. насоките за готвене (страници 32 до 37) за подходящи времена за готвене и нива на мощност.



4 Натиснете **СТАРТ**, за да започнете готвенето.

Използване на режим “Микровълнова фурна” (Продължение)

Указател за нивата на мощност на микровълновото излъчване

НИВО НА МОЩНОСТ	ПРОЦЕНТ (%)	ИЗХОДНА МОЩНОСТ (W)	ЗАБЕЛЕЖКА
ВИСОКО	100	900	За нагряване на течности.
ВИСОКО НИСКО	83	750	За нагряване и готвене на храна.
СРЕДНО ВИСОКО	67	600	За нагряване и готвене на храна.
СРЕДНО	50	450	За готвене на месо и нагряване на деликатни храни.
СРЕДНО НИСКО	33	300	
РАЗМРАЗЯВАНЕ	20	180	За размразяване и продължително готвене.
НИСКО	11	100	За размразяване на деликатни храни.

Използване на режим “Микровълнова фурна” (Продължение)

Насоки за съдове за готвене в микровълнова фурна

Съдовете за готвене, използвани в режим “Микровълнова фурна”, трябва да позволяват на микровълните да преминават и да проникват в храните. Метали като неръждаема стомана, алуминий и мед отразяват микровълните. Затова не използвайте съдове за готвене направени от метални материали. Съдовете, на които е отбелязано, че могат да бъдат използвани с микровълнова фурна, са безопасни за използване. За допълнителна информация относно подходящи съдове за готвене, вж. ръководството по-долу и винаги използвайте керамична тава на ниво 1, когато работите в режим “Микровълнова фурна”.

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ПОДХОДЯЩИ ЗА МИКРОВЪЛНОВИ ФУРНИ	КОМЕНТАР
Алуминиево фолио	✓✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Чиния за запичане	✓	Не претопляйте повече от осем минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Съдове за сервиране	✓	Могат да се използват, освен ако не са украсени с метален кант. Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Фини стъклени съдове	✓	
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.

Използване на режим “Микровълнова фурна” (Продължение)

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ПОДХОДЯЩИ ЗА МИКРОВЪЛНОВИ ФУРНИ	КОМЕНТАР
Метални		
• Чинии	✗	Може да причини образуване на дъга.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия.	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

Забележка

“Образуване на дъга” е термин при микровълновите фурни, с който се отбелязва появата на искри във фурната.

✓: Препоръчва се

✓✗ : Използвайте внимателно

✗ : Не е безопасно

BG

Ръководство за готвене в микровълнова фурна

ОБЩИ НАСОКИ

Подходящи за микровълново готвене храни

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон.

Покриване по време на готвене

По време на готвене храната трябва да бъде покрита, тъй като изпаряващата се вода се вдига като пара и допринася за процеса на готвене. Храната може да бъде покрита по различен начин, например с керамична чиния, пластмасов капак или прилепващ филм подходящ за микровълнова фурна.

Времена за престой

След готвене е важно храната да се остави да престои определено време, за да може температурата да се разпредели равномерно навътре.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време - вж. таблицата.

Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето.

Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция (г)	Мощност (W)	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150	600	5 - 6	2 - 3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300	600	8 - 9	2 - 3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Грах	300	600	7 - 8	2 - 3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300	600	7,5 - 8,5	2 - 3	Добавете 30 мл (2 супени лъжици) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/грах/ царевица)	300	600	7 - 8	2 - 3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300	600	7,5 - 8,5	2 - 3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ НА ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30 - 45 мл студена вода (2 - 3 супени лъжици) на всеки 250 г, освен ако не се препоръчва друго количество вода - вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време - вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте веднъж по време на и веднъж след готвене.

Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Забележка : Всички пресни зеленчуци трябва да се гответ, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (900 W).

Храна	Порция (г)	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250	5 - 6	3	Добавете 60-75 мл (4-5 супени лъжици) вода.
Моркови	250	4 - 5	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250	3 - 4	3	Тиквички на резенчета. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.
Патладжани	250	3 - 4	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250	3 - 4	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.
Лук	250	4 - 5	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250	4 - 5	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250	5 - 6	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ

Ориз Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак. (Забележете, че по време на готвене оризът удвоява обема си.) Гответе с капак. След приключване на готвенето разбъркайте и го оставете да престои. Добавете сол или подправки и масло. Забележете, че оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Макаронени изделия Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция (г)	Мощност (W)	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 375	900	15 - 16 17,5 - 18,5	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода
Кафяв ориз (леко сварен)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Добавете 500 мл студена вода. Добавете 750 мл студена вода
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250	900	16 - 17	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърнени храни (ориз + жито)	250	900	17 - 18	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250	900	10 - 11	5	Добавете 1000 мл студена вода.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните фурни.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо - те се препичат и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Ще постигнете по-добри резултати, ако претопляте по-малки парчета. Покриването на храната при загряване също предотвратява изсъхването.

Нива на мощност

За претопляне на храна могат да се използват различни нива на мощност.
В общи линии, за големи количества деликатни храни или храни, които се затоплят бързо, например, пирожки с плънка, е по-добре да се използва по-ниско ниво на мощност.

Разбъркване

Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране. Разбъркването е особено важно при нагряване на течности.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време за бъдеща справка. Избягвайте прегряване. Ако не сте сигурни, за предпочитане е да се зададе по-кратко време за готвене. Може да се добави допълнително време, ако е необходимо. Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно. Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно. Препоръчваното време за престой след претопляне е 2 - 4 минути.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Бъдете особено внимателни, когато претопляте течности. За да избегнете кипенето и евентуално изгаряне, поставете лъжица или стъклена пръчка в течността. Разбърквайте по време на нагряване и винаги след нагряване.

Оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

Бебешки храни

Когато претопляте бебешки храни трябва да сте още по-внимателни. Поставете храната в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчваната температура на сервиране е между 30-40 °C.

Бебешко мляко

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разклатете добре преди времето за престой и отново преди сервиране. Винаги проверявайте внимателно температурата на бебешкото мляко или бебешката храна преди да сервирате.

Препоръчваната температура на сервиране е 37 °C.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.

Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, **СПРЕТЕ / ОТМЕНЕТЕ** размразяването и го оставете за 20 минути преди да продължите.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престоят, за да завърши размразяването.

Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество.

Вж. за справка таблицата на следващата страница.

Съвет Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20°C използвайте следващата таблица като упътване.

Замразените храни трябва да се размразяват като се използва ниво на мощност за размразяване (180 W).

Използване на режим “Микровълнова фурна” (Продължение)

BG

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма	250 г 500 г	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Поставете месото върху керамичната чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Свински пържоли	250 г	7 - 8		
Птици				
Парчета пиле	500 г (2 бр.)	12 - 14	15 - 60	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване
Цели пилета	1200 г	28 - 32		
Риба				
Рибно филе	200 г	6 - 7	10 - 25	Поставете замразената риба в средата на керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища на филетата и опашката на цялата риба в алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Цели риби	400 г	11 - 13		
Плодове				
Безкостилкови плодове	300 г	6 - 7	5 - 10	Разпростете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния с голям диаметър.
Хляб				
Хлебчета (всяко около 50 г)	2 бр. 4 бр.	1 - 1,5 2,5 - 3	5 - 20	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в керамична чиния. Обърнете след половината от времето за размразяване.
Тостове / сандвичи	250 г 500 г	4 - 4,5 7 - 9		

Използване на режим "Микровълнова фурна" (Продължение)

БЪРЗО И ЛЕСНО

Разтопяване на масло

Поставете 50 г масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Загрейте в продължение на 30-40 секунди при 900 W.

Разтопяване на шоколад

Поставете 100 г шоколад в малка дълбока стъклена чиния.
Загрейте в продължение на 3-5 минути при 450 W.
Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето.

Разтопяване на кристализирал мед

Поставете 20 г кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния.
Загрейте в продължение на 20-30 секунди при 300 W.

Разтопяване на желатин

Положете сухи желатинови листа (10 г) в продължение на 5 минути в студена вода.
Поставете изцедения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло.
Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W.
Разбъркайте след стопяване.

Готварски глазури

Смесете разтворимата глазура (приблизително 14 г) с 40 г захар и 250 мл студена вода.
Гответе без капак в купа от огнеупорно стъкло при 900 W, докато глазурата стане прозрачна (около 3,5 до 4,5 минути). Разбъркайте два пъти по време на гответе.

Приготвяне на сладко

Поставете 600 г плодове, например смесени ягодови или боровинкови, в стъклена огнеупорна купа с подходящ размер.
Добавете 300 г захар за консервиране и разбъркайте добре.
Гответе с капак в продължение на 10-12 минути, като използвате 900 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на гответе.
Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки.
Оставете да престоят с капак 5 минути.

Приготвяне на пудинг

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак.
Гответе с капак в продължение на 6,5 до 7,5 минути при 900 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на гответе.

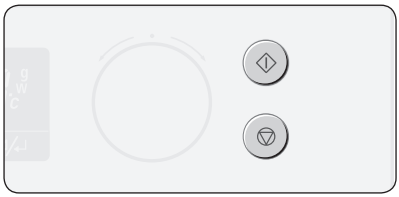
Запичане на бадемови резени

Разпростете 30 г нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния.
Нагрейте в продължение на 3,5 до 4,5 минути при 600 W, като разбъркате няколко пъти.
Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната.

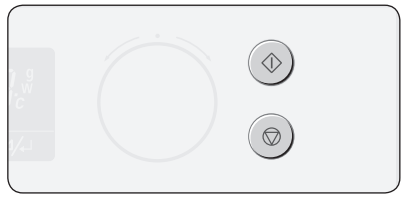
Изключване на звуковия сигнал

BG

В края на готвенето фурната издава звуков сигнал, на дисплея “End” (Край) мига 4 пъти.



1 За да изключите звуковия сигнал, натиснете **СТОП / ОТМЯНА** (⏻) и **СТАРТ**(⏻) едновременно и задръжте в продължение на една секунда.



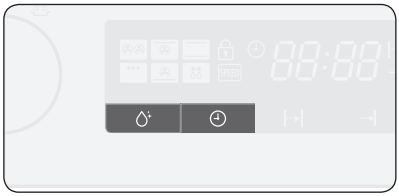
2 За да включите отново звуковия сигнал, натиснете **СТОП / ОТМЯНА** (⏻) и **СТАРТ**(⏻) едновременно и задръжте в продължение на една секунда.

Заключване за защита от деца

BG

Заключването на фурната за защита от деца ви позволява да заключите командното табло, с цел да се избегне случайна употреба.

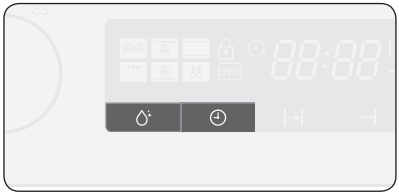
За да заключите фурната



1 Натиснете **ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА** и **ЧАСОВНИК** едновременно и задръжте в продължение на 3 секунди.

2 На ДИСПЛЕЯ се появява символ за заключване, който показва, че всички функции са заключени.

За да отключите фурната



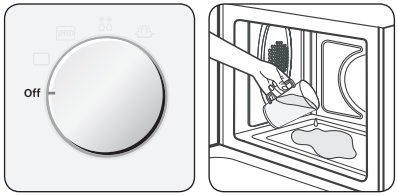
1 Натиснете **ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА** и **ЧАСОВНИК** едновременно и задръжте в продължение на 3 секунди.

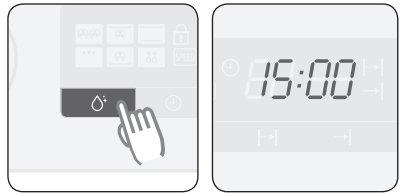
2 Символът за заключване изчезва, което показва, че функциите са отключени.

Използване на функцията “Почистване с пара”

BG

Функцията “Почистване с пара” ви позволява да почистите фурната си само за 15 минути.



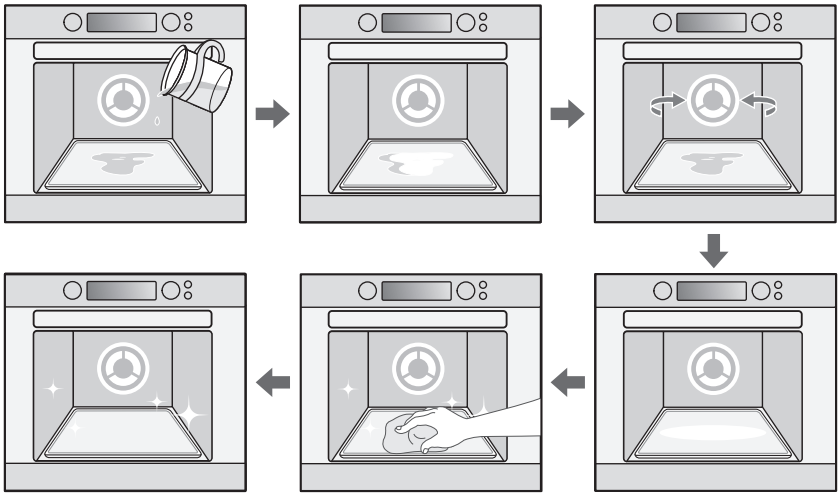


1 Завъртете **СЕЛЕКТОР НА РЕЖИМИ** в положение “Изключено”.

► Налейте около 100 мл вода на дъното на празната фурна.

2 Натиснете **ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА**. Фурната започва да работи автоматично.

► След 15 минути фурната автоматично спира. Избършете я със суха кърпа.



Важно

- Използвайте тази функция само когато фурната е изстинала напълно до стайна температура.
- НЕ използвайте дестилирана вода.
- Не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки, с оглед на безопасността.

Почистване на вашата микровълнова фурна

Почиствайте редовно вашата фурна, за да предотвратите натрупването на мазнини и хранителни частици, особено върху вътрешните и външните повърхности, вратата и уплътненията на вратата.

1. Почиствайте външните повърхности с мека кърпа и топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
2. Отстранете евентуалните пръски или петна от вътрешните повърхности с кърпа със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок на дъното на празната фурна и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измийте вътрешността.

Важно

- Внимавайте много да НЕ разлеете вода във вентилационните отвори.
- НИКОГА не използвайте абразивни препарати или химически разтворители.
- ВИНАГИ проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти, за да предотвратите натрупването на частици, и за да може вратата да се затваря добре.

Съхранение и ремонт на вашата микровълнова фурна

Ремонтите трябва да се извършват само от квалифициран сервизен техник.

Ако е необходимо сервизно обслужване на фурната, изключете я от контакта и се обърнете към най-близкия център за обслужване на клиенти на Samsung.

Когато позвъните, трябва да имате под ръка подготвена следната информация:

- ***Номер на модела и сериен номер (Намират се отзад на фурната).***
- ***Подробности за гаранцията***
- ***Ясно описание на проблема***

Ако фурната трябва да бъде прибрана временно, изберете чисто сухо място, тъй като прахът и влагата могат да причинят повреди.

Отстраняване на неизправности

BG

Ако имате проблеми с вашата фурна, опитайте предложените по-долу решения. Те може да ви спестят времето и неудобството на ненужно обаждане в сервиза.

- Храната остава несготвена.
  - Проверете дали таймерът е настроен правилно и дали е натиснат бутона СТАРТ.
  - Затворете добре вратата.
  - Проверете дали няма изгорял предпазител или задействан прекъсвач на веригата.
- Храната е или препечена, или недопечена.
  - Проверете дали е използвано правилно време за готвене.
  - Проверете дали е използвано правилно ниво на мощност.
- Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга)
  - Проверете дали използвате подходящи съдове за готвене без метални ръбове.
  - Проверете дали във фурната не са оставени вилици или други метални прибори.
  - Ако използвате алуминиево фолио, проверете дали не е твърде близо до вътрешните стени.
- Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.
  - Когато фурната работи, е възможно това да причини слаби смущения на радиоапарати или телевизори.
    За да сведете този ефект до минимум, опитайте да инсталирате фурната далече от телевизори, радиоапарати и антени.
- Електронните смущения водят до нулиране на ДИСПЛЕЯ.
  - Изключете щепсела от контакта и отново го включете. Настройте часовника.
- Конденз във вътрешността на фурната.
  - Това е нормално явление. Просто го избършете след готвене.
- Вентилаторът продължава да работи след като фурната е изключена.
  - Това е нормално явление. Охлаждащият вентилатор може да продължи да работи до три минути след като фурната е била изключена.
- Въздушен поток около вратата и външния корпус.
  - Това е нормално явление.
- Отражение на светлината около вратата и външния корпус.
  - Това е нормално явление.
- Излизаща пара от около вратата или вентилационните отвори.
  - Това е нормално явление.
- По време на работа на фурната се чува щракане, особено в режим на размразяване.
  - Това е нормално явление.

Код за грешка

BG

Код за грешка	Общи функции
	ТЕМПЕРАТУРЕН ДАТЧИК ОТВОРЕН В случай, че стойността при температурния датчик е повече от 250 °C по време на работа / отмяна.
	ТЕМПЕРАТУРЕН ДАТЧИК ЗАТВОРЕН В случай, че стойността при температурния датчик е по-малко от 5 °C по време на работа / отмяна.
	НАД 210 °C ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА НА МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА В случай, че температурата се повиши над 210 °C по време на работа на микровълновата фурна (датчикът е открил ПОЖАР).
	КВ ЗАГЛУШИТЕЛ В случай на липса на показания за ЗАГЛУШИТЕЛЯ дали да се отвори или затвори в продължение на 2 минути.

Технически данни

BG

"SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие."

Модел	**FQ159ST** (Цвят на дисплея - оранжев) **FQ159UST** (Цвят на дисплея - син)
Източник на захранване	230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия	
Максимална мощност	3150 W
Микровълни	1650 W
Горен грил	2800 W
Долен нагревател	1000 W
"Двойна конвекция"	3000 W
Изходна мощност	100 W / 900 W (IEC - 705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75P (20)
Метод на охлаждане	Охлаждащ вентилатор
Размери (Ш x В x Д)	
Габаритни	595 x 460 x 520 мм
Кухина на фурната	429 x 229 x 430 мм
Вместимост	42 литра
Тегло	
Нетно	Прибл. 37 кг
С опаковка за експедиция	Прибл. 46 кг

Bulgaria

Изхвърляйте правилно този продукт (отпадъчно електрическо и електронно оборудване)

Това обозначение на продукта или съпътстващите го материали означава, че той не бива да бъде изхвърлян заедно с другите битови отпадъци след края на полезния му живот. За да се предотврати възможно увреждане на околната среда или човешки живот от безконтролното изхвърляне на отпадъци, моля, отделяйте такива продукти от другите видове отпадъци и го рециклирайте, демонстрирайки отговорно отношение към насърчаването на устойчива многократна употреба на материални ресурси.

При употреба за битови нужди трябва да се свържете с продавача на дребно, от когото сте закупили продукта или с местните власти за подробности относно това къде и как можете да предадете продукта за безопасно рециклиране.

При употреба за стопански нужди трябва да се свържете с доставчика си и да проверите реда и условията в договора за закупуване. Този продукт не трябва да се смесва с други отпадъци на работното място.

Забележка

Кодов №: DE68-03150V